

## **Información general sobre cómo abrir un restaurante en Alabama**

El objetivo de esta información es proporcionar una idea general y describir los requisitos de construcción del Departamento de Salud (*Health Department*) para abrir un negocio de alimentos. Según el diseño específico o los planes de operación de un establecimiento, podría ser necesario tener en cuenta aspectos adicionales para la construcción. Es posible que para un número limitado de establecimientos u operaciones de venta de alimentos no sean necesarios todos los aspectos tal y como se describen aquí. El Departamento de Salud de su condado le indicará los requisitos de construcción específicos para su establecimiento, incluidos en el Código de Normas Sanitarias para Establecimientos de Alimentos (*Rules for Food Establishment Sanitation*).

### **PLANOS**

Antes de empezar la construcción, el Departamento de Salud del condado debe revisar y aprobar los planos del edificio. Esto le evitará comprar o instalar equipo que no cumpla con los requisitos del Departamento de Salud del condado. Es fácil corregir los problemas en los planos; sin embargo, podría ser muy costoso corregirlos después de la construcción e instalación.

Indique el lugar que propone para todo el equipo, lava manos y fregaderos, baños, áreas de almacenamiento, etc. Incluya un plano del lote entero que incluya el lugar de almacenaje de basura y todo otro aspecto importante (por ejemplo, la ubicación de la trampa de grasa). Incluya una " fecha tentativa para la conclusión" de pisos, paredes y techos y una lista de todo el equipo o máquinas que se van a por utilizar, lo más detallado que se pueda.

*NOTA: Verifique con el Departamento de Salud del condado si se exige el sello de un arquitecto en los planos.*

### **SUMINISTRO DE AGUA Y TUBERÍAS**

Se debe instalar de acuerdo con las normas del Código de Fontanería (*Plumbing Code*).

Debe suministrarse suficiente agua caliente para la operación programada. Los calentadores de agua deben suministrar suficiente agua caliente para abastecer toda grifería o toma de agua y permitir una limpieza general. El Departamento de Salud o la empresa de servicios públicos de gas o electricidad locales pueden aconsejarle sobre el tamaño de calentador de agua necesario.

Se debe instalar una válvula reguladora de vacío en cada conexión de manguera.

Por medio de una válvula mezcladora, se debe proporcionar agua caliente y fría a todos los fregaderos y lava manos.

Se deben instalar desagües indirectos para todo el equipo que necesite drenaje (máquinas de hielo, lavadoras de platos, etc.)

El suministro de agua debe provenir de una fuente aprobada por el Departamento de Salud.

**ELIMINACIÓN DE AGUAS SUCIAS:** todas las aguas sucias, incluidas las aguas residuales y de limpieza, deben descargarse en el alcantarillado sanitario o en un sistema de tanque séptico aprobado por el Departamento de Salud.

Ningún tipo de desecho; entre ellos la grasa usada, las aguas residuales o de limpieza deben depositarse en el suelo ni en ningún otro lugar que atraiga insectos y animales.

El Especialista en Salud Ambiental del Departamento de Salud puede indicarle los requisitos específicos para las trampas de grasa y tanques sépticos.

(Consulte los requisitos para fregaderos y lava manos en la sección de EQUIPO)

## **CONSTRUCCIÓN**

PISOS (en zonas de manejo de alimentos y utensilios, cuartos de almacenamiento y baños): deben construirse de materiales duraderos, lisos y fáciles de limpiar; tal como concreto sellado, cantera, terrazo o loseta de cerámica, linóleo de calidad duradera, loseta de vinilo, etc.

Si se va a usar un chorro de agua (manguera) para la limpieza, el piso debe construirse de materiales de albañilería o loseta con pendiente para drenaje y rodapié cóncavo y sellado en la unión piso-muro. Están prohibidas las líneas y tuberías horizontales de servicios públicos expuestas sobre el piso.

MUROS Y TECHOS: deben construirse de materiales lisos y duraderos, con un acabado impermeable, buena iluminación y colores claros.

No se permiten soportes verticales, vigas o perfiles expuestos, tampoco líneas o tuberías de servicios públicos innecesariamente expuestas.

No se permite la madera sin pintar ni el papel adhesivo (incluso en repisas).

PUERTAS: las puertas al exterior deben cerrar automáticamente y quedar bien ajustadas.

BAÑOS: pisos, paredes y techos deben construirse según los parámetros anteriormente descritos.

Las puertas deben ser de construcción sólida y cerrar automáticamente.

Se deben colocar basureros cubiertos (con tapa).

Los baños deben tener ventilación al exterior mediante extractores eléctricos.

El número de baños debe ser el que exija el Código de Fontanería local, con un mínimo de uno.

BASURA: los contenedores de basura externos, deben instalarse sobre una base firme de concreto sellado de asfalto mecánicamente nivelado.

Se debe suministrar agua caliente y un desagüe apropiado para el agua residual y de limpieza de contenedores. Verificar también con los funcionarios de fontanería locales los requisitos para el agua.

ILUMINACIÓN: se debe instalar una iluminación mínima de 50 pies-candela sobre todas las superficies para la preparación de alimentos, esto incluye todo equipo para cocinar.

En las demás zonas, la iluminación mínima debe ser de 20 pies-candela.

Las luces en lugares en donde se prepara o manipula alimento, áreas de almacenamiento o de limpieza debe tener barreras protectoras para evitar cualquier contaminación física en caso de que el vidrio se reviente.

VENTILACIÓN: todas las salas, incluyendo los cuartos de almacenamiento, deben tener suficiente ventilación para eliminar el exceso de calor, vapor, malos olores y humo.

En operaciones de cocina donde hay emanaciones de grasa o en donde existe la posibilidad de problemas de condensación de agua, el equipo para cocinar debe instalarse debajo de una campana de ventilación con filtros extraíbles y extractores. Si la máquina lavadora de platos genera condensación de agua, debe instalársele un extractor de ventilación.

La tubería debe quedar oculta dentro de la estructura de la campana, excepto por la tubería del sistema de extinción de incendios.

La instalación y funcionamiento de la campana deben tener la aprobación del Jefe del Cuerpo de Bomberos (*Fire Marshal*), en aquellos lugares donde sea un requisito. Al final de este folleto hay una lista de otros organismos que deben consultarse.

CASILLEROS Y VESTIDORES: se deben proporcionar casilleros u otras instalaciones apropiadas suficientes para almacenar la ropa y demás pertenencias de los empleados (por ejemplo, bolsas).

Estas instalaciones deben ubicarse únicamente en cuartos destinados para ese propósito, o en lugares donde se almacenan únicamente alimentos o artículos completamente empaquetados.

Si los empleados acostumbran cambiarse en el establecimiento, se deben asignar cuartos exclusivos para tal fin.

Estos lugares no se pueden usar para nada relacionado con la preparación o manejo de alimentos.

**ALMACENAMIENTO:** proporcionar suficiente espacio de almacenamiento según la necesidad de cada operación.

**EDIFICIO:** las superficies peatonales y vehiculares externas deben recubrirse con concreto, asfalto, grava o material eficiente para eliminar el polvo.

Estas superficies deben tener la pendiente apropiada para evitar la acumulación de agua.

## **EQUIPO**

**ENFRIAMIENTO:** todo equipo de refrigeración debe tener la capacidad para mantener la temperatura interna del producto a un mínimo de 40°F (4°C), máximo de 45°F (7°C).

Los refrigeradores deben ser de tipo comercial con ventiladores de abanico. La temperatura ambiental de los congeladores debe ser de 0°F (-32°C) o menos.

Cada refrigerador o congelador debe tener un termómetro visible para revisar periódicamente la temperatura (al menos una vez al día).

**UNIDADES PARA MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES:** si se planea mantener los alimentos calientes durante un período de tiempo prolongado, los recipientes deben mantener la temperatura de los productos a un mínimo de 140°F (60°C).

**NOTA:** la mayoría de las enfermedades causadas por alimentos se deben al manejo inadecuado de temperaturas; por ejemplo: un refrigerador que no enfría lo suficiente, técnicas inadecuadas de enfriamientos o la mesa de vapor no caliente lo suficiente. Es sumamente importante que el equipo, EN ESPECIAL EL EQUIPO DE REFRIGERACIÓN, pueda mantener los alimentos a las temperaturas requeridas.

**INSTALACIÓN Y DISEÑO DEL EQUIPO:** debe existir un espacio entre el piso, pared o techo y todo aquel equipo que no está sujeto al piso o a una pared, de manera que se logre una limpieza eficiente. Por lo general, se dejan seis pulgadas [15 cm] de espacio entre el suelo y equipo que está instalado sobre el piso y cuatro pulgadas [10 cm] entre una superficie de trabajo y el equipo instalado sobre dicha superficie.

Esto no es un requisito para aquel equipo que sea fácil de levantar, este sobre ruedas o no este conectado a servicios públicos.

El equipo se debe instalar de manera que evite aberturas o huecos difíciles de alcanzar o de limpiar.

FREGADEROS: se debe instalar un fregadero comercial de tres compartimentos con una superficie de drenaje que permita que el equipo (ollas, sartenes, platos, ect) se seque al aire libre. El tamaño del fregadero debe ser lo suficientemente grande para manipular todo el equipo con facilidad. Todos los compartimentos del fregadero deben tener suministro de agua fría y caliente mediante la instalación de una válvula mezcladora.

Debe instalarse al menos un lavatorio para el lavado de manos en cada baño y área de manejo de alimentos. Estos lavatorios deben de usarse únicamente para el lavado de manos.

Se debe colocar un lavadero de piso con borde o un lugar adecuado para lavar los contenedores de basura.

ANTES de comenzar la construcción comuquese con las siguientes entidades:

- (1) el departamento de bomberos/la oficina del jefe del cuerpo de bomberos;
- (2) su compañía de seguros;
- (3) la oficina del inspector de construcción y fontanería (de la ciudad y el condado, si corresponde);
- (4) el consejo de planificación urbana (*zoning*); y
- (5) la oficina de Desarrollo de Alabama (*Development Office*), Promoción de Pequeñas Empresas (*Small Business Advocate*). Esta oficina proporciona asistencia y asesoramiento a quienes desean empezar un pequeño negocio. El teléfono de la oficina es (334) 242-0416.

Se puede obtener una copia de las Normas sanitarias para establecimientos de alimentos (*Rules for Food Establishment Sanitation*) de Alabama en:

### **Environmental Services**

Food & Lodging Branch  
RSA Tower - 201 Monroe Street  
Montgomery, AL 36130  
Teléfono: (334)206-5375